

Bakteriologische Werte 2016



Lieferantenmilch	F/O	Normen	
Keimzahl (CQ)	O	< 80'000 KBE/ml	1
Hemmstoffe	O	nicht nachweisbar	1
Zellzahl	O	< 350'000 Zellen/ml	1
Fremdkeime	F	< 30'000 KBE/ml	1
Enterobakterien	F	< 300 KBE/ml	1
Salztolerante Keime	F	< 5'000 KBE/ml	1
Buttersäuresporen	F	< 350 Sporen/Liter	1
Lipolytische Keime	F	< 3'000 KBE/ml	1
Psychrotrophe Keime	F	< 3'000 KBE/ml	1
Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 300 KBE/ml	1
Propionsäurebakterien	F	< 10 KBE/ml (Sbrinz)	1
Propionsäurebakterien	F	< 20 KBE/ml (Gruyère)	1
Propionsäurebakterien	F	< 30 KBE/ml andere Rohmilchkäse	1
E.coli	F	< 50 KBE/ml	1
Fakultativ heterofermentative Laktobazillen	F	< 30 KBE/ml	2

Rohmilch unmittelbar vor der Verarbeitung, respektive der ersten Wärmebehandlung

Aerobe mesophile Keime	O	< 300'000 KBE/ml	
------------------------	---	------------------	--

Ziegenmilch

Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 20 KBE/ml	2
----------------------------------	---	-------------	---

Kessmilch

Fremdkeime	F	< 50'000KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 500 KBE/ml	1
Aerobe mesophile Keime (Gesamtkeimzahl)	F	< 300'000 KBE/ml Rohmilch	1
Aerobe mesophile Keime (Gesamtkeimzahl)	F	< 100'000 KBE/ml therm. / past. Milch	1
Propionsäurebakterien	F	< 10 KBE/ml (Sbrinz)	1
Propionsäurebakterien	F	< 20 KBE/ml (Gruyère)	1
Propionsäurebakterien	F	< 30 KBE/ml andere Rohmilchkäse	1
E.coli	F	< 50 KBE/ml	1
Salztolerante Keime	F	< 5'000 KBE/ml	1
Buttersäuresporen	F	< 260 Sporen/Liter	1
Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 100 KBE/ml	1
Fakultativ heterofermentative Laktobazillen	F	< 100 KBE/ml	2
Lipolytische Keime	F	< 3'000 KBE/ml	1
Psychrotrophe Keime	F	< 5'000 KBE/ml	1

Kessmilch aus thermisierter Milch

Fremdkeime	F	< 1'000KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 10 KBE/ml	2
Salztolerante Keime	F	< 100 KBE/ml	2
Propionsäurebakterien	F	< 10 KBE/ml	2

Fettsirtenkulturen

Fremdkeime	F	< 100'000 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	nicht nachweisbar	2
Salztolerante Keime	F	< 100 KBE/ml	2
Milchsäurebakterien	F	> 100'000'000 KBE/ml	2
Säurefähigkeit	F	> 8 °SH	2

Milchkultur

Milchkultur	F/O		
Fremdkeime	F	< 100 KBE/ml	2
Fremdkeime, gram - negativ	F	< 100 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	nicht nachweisbar	2
Salztolerante Keime	F	< 100 KBE/ml	2
Milchsäurebakterien	F	> 100'000'000 KBE/ml	2
Säurefähigkeit	F	> 8 °SH	2
Hefen	F	nicht nachweisbar	2

Fettsirte vor dem Abfüllen

Fremdkeime	F	< 10'000 KBE/ml	2
Propionsäurebakterien	F	< 20 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 50 KBE/ml	2
Salztolerante Keime	F	< 10 KBE/ml	2

Fettsirte, beim Einlauf in die Formen

Fremdkeime (nicht Säurebildner)	F	< 10'000 KBE/ml	2
Propionsäurebakterien	F	< 20 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 50 KBE/ml	2
Salztolerante Keime	F	< 1'000 KBE/ml	2

Schotte zur Verfütterung

Hefen	F	< 10 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 50 KBE/ml	2

Salzbad

Gesamtkeimzahl, aerobe mesophile Keime	F	< 1'000'000 KBE/ml	2
Enterobakterien	F	< 100 KBE/ml	2
Hefen	F	< 10'000 KBE/ml	2
Schimmelpilze	F	< 500 KBE/ml	2

Extrahart- und Hartkäse

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 10'000 KBE/ml nach Brennen	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	F	nn/25g Käseoberfläche	1
Fremdkeime	F	< 1'500 KBE/g Gruyère 24h	2
Salztolerante Keime	F	< 500 KBE/g Gruyère 24h	2
Propionsäurebakterien	F	< 10 KBE/g Gruyère 24h	2
Enterokokken	F	< 100 KBE/g Gruyère 24h	2
Fakultativ heterofermentative Laktobazillen	F	< 100 KBE/g Gruyère 24h	2
Fakultativ heterofermentative Laktobazillen	F	< 100'000 KBE/g Emmentaler 24h	2

Gruyère AOC Käse 1 Monat

Fakultativ heterofermentative Laktobazillen	F	< 10'000'000 KBE/g	2
---	---	--------------------	---

Emmentaler AOC

Salztolerante Keime	F	< 3000 KBE/g nach Brennen	1
Enterokokken	F	< 3000 KBE/g nach Brennen	1

Halbhartkäse aus Rohmilch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 10'000 KBE/g nach Produktion	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	F	< 100 KBE/g	1

Halbhartkäse aus thermisierter Milch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g nach Produktion	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	F	< 10 KBE/g	1

Halbhartkäse aus pasteurisierter Milch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g nach Produktion	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	O	< 100 KBE/g nach Pressen	1

Weichkäse aus Rohmilch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 10`000 KBE/g nach Abtropfen	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	O	< 10`000 KBE/g	1

Weichkäse aus thermisierter Milch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g nach Abtropfen	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	O	< 10`000 KBE/g	1

Weichkäse aus pasteurisierter Milch

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g nach Abtropfen	1
Staphylokokken Enterotoxine	O	nn/25g im Käse	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	O	< 100 KBE/g	1

Reibkäse aus Hartkäse

Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 100 KBE/g	1
Schimmelpilze	F	< 10`000 KBE/g	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	F	< 10 KBE/g	1

Reibkäse aus Halbhartkäse

Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 1000 KBE/g	1
Schimmelpilze	F	< 10`000 KBE/g	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	1
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	1
E.Coli	F	< 1000 KBE/g	1

Frischkäse, Quark past., Ziger

Hefen	F	< 100 KBE/g	1
E.Coli	O	< 100 KBE/g	1
Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 10 KBE/g	1

Pastmilch

Enterobakterien	O	< 1/ml	1
Aerobe mesophile Keime	F	< 100`000 KBE/ml	1

Buttermilch, Molkegetränke pasteurisiert

Enterobakterien	O	< 1/ml	1
Hefen	F	< 100 KBE/ml	1
Aerobe mesophile Keime	F	< 100`000 KBE/ml nicht anges. Getränke	1
Aerobe mesophile Fremdkeime	F	< 100`000 KBE/ml anges. Getränke	1

Butter angesäuert, aus Rohrahm

E.Coli	O	< 100 KBE/g	1
Aerobe mesophile Fremdkeime	F	< 10`000`000 KBE/g	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g	1
Salmonella spp.	O	nn/25g	1
Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 100 KBE/g	1

Butter aus pasteurisiertem Rahm

Entérobactéries	O	< 100 ufc/g	1
Koagulasepositive Staphylokokken	F	< 100 ufc/g	1
E.Coli	F	< 10 KBE/g	1

Butter angesäuert aus thermisiertem Rahm

Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g	1
E.Coli	O	< 10 KBE/g	1
Salmonella spp.	O	nn/25g	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g	1

Butter aus thermisiertem Rahm

Aerobe mesophile Keime	F	< 1`000`000 KBE/g	1
Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100 KBE/g	1
E.Coli	O	< 10 KBE/g	1
Salmonella spp.	O	nn/25g	1
Listeria monocytogenes	O	nn/25g	1

Jogurt, Sauermilch

Enterobakterien	F	< 10 KBE/g	1
Hefen	F	< 10`000 KBE/g	1

Rahm pasteurisiert

Enterobakterien	O	< 1KBE/ml	1
Bacillus cereus	F	< 1000 KBE/ml	1
Aerobe mesophile Keime	F	< 100`000 KBE/ml	1

Mischprodukte (Fonduemischung)

Listeria monocytogenes	O	nn/25g Käseoberfläche	3
Salmonella spp.	O	nn/25g Käseoberfläche	3
Gesamtkeimzahl, aerobe mesophile Keime	O	< 10`000`000 KBE/g	3
Koagulasepositive Staphylokokken	O	< 100KBE/g	3
E.Coli	O	< 100 KBE/g	3

Wasser öffentliche Versorgung, ab Hahnen im Betrieb

Aerobe mesophile Keime	O	< 300 KBE/ml	1
E.Coli	O	nn/100 ml	1
Enterokokken	O	nn/100 ml	1
Buttersäuresporen	F	< 53 Sporen/Liter	1

Wasser eigene Quelle, ab Hahnen im Betrieb

Aerobe mesophile Keime	O	< 300 KBE/ml	1
E.Coli	O	nn/100 ml	1
Enterokokken	O	nn/100 ml	1
Buttersäuresporen	F	< 53 Sporen/Liter	1

Minimale Überwachung
Empfohlene Überwachung

O/M
F/R

- 1 Werte QM Fromarte
- 2 Werte ALP/ CASEi
- 3 Werte FALL